Standar Nasional Indonesia





Daftar isi

I.	Ialaman
Daftar isi	i
Ruang lingkup	1
2 Deskripsi	1
3 Klasifikasi	1
Persyaratan	1
Pengemasan	2
S Pengambilan contoh dan analisis	2

Ikan asap

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi persyaratan bahan yang mencakup: bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan, persyaratan teknis sanitasi dan hygiene yang mencakup: cara penanganan, cara pengolahan, cara pengemasan, cara pemberian label dan merk dan cara penyimpanan persyaratan mutu dan analisis yang mencakup mutu produk akhir, cara pengambilan contoh dan analisis.

2 Deskripsi

Ikan asap adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan: penyiangan, pencucian dengan atau tanpa perendaman dalam larutan garam/pencucian, penirisan, pengasapan, pengepakan serta penyimpanan.

3 Klasifikasi

Tingkatan mutu ikan asap digolongkan dalam 1 (satu) tingkatan mutu.

4 Persyaratan

- 4.1 Bahan baku ikan asap harus memenuhi persyaratan kesegara, kebersihan dan kesehatan, sesuai dengan SPI KAN 01 –1982.
- 4.2 Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus tidak merusak atau mengubah komposisi sifat khas ikan asap, jenis, dan dosis harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan RI.
- 4.3 Teknik, sanitasi dan hygiene.

- 4.4 Produk ikan asap harus ditangani, diolah, dikemas, disimpan, didistribusikan, dan dipasarkan pada tempat-tempat, cara, dan alat-alat yang hygiene dan saniter sesuai dengan SPI KAN SPP 1981.
- 4.5 Mutu ikan asap ditetapkan sebagai berikut:

No	Karakteristik	Persyaratan mutu
a.	Organoleptik, minimum	7
b.	Mikrobiologi	
	- TPC, per gr, maksımum	5×10^5
	- Escherichia coli, MPN/gr, maksimum	0
	- Salmonella spp	negatif
	- Staphylococcus MPN/gr, maksimum	negatif
	- Kapang	negatif
C.	Kimia	
	- Air, % bobot/bobot, maksimum	60
	- Garam, % bobot/bobot, maksimum	4
	 Abu tak larut dalam asam, % bobot/bobot, maksimum 	1,5

5 Pengemasan

- a) Bahan pengemas yang digunakan harus memiliki sifat-sifat tidak mencemari isi, melindungi produk dan kontaminasi dari luar, sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.
- b) Berat persatuan harus sesuai dengan label yang dicantumkan.

6 Pengambilan contoh dan analisis

6.1 Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan SPI-KAN-PPC-1981.

6.2 Analisis

Analisis ditetapkan sebagai berikut:

No	Karakteristik	Persyaratan mutu
a.	Organoleptik	SPI-KAN-PPC-1978
b.	Mikrobiologi	
	- TPC	SPI-KAN-PPM-1978
	- Escherichia coli	SPI-KAN-PPM-1978
	- Salmonella spp	SPI-KAN-PPM-1978
	- Staphylococcus aureus	SPI-KAN-PPM-1978
	- Kapang	SPI-KAN-PPO-1978
c.	Kimia	
	- Air	SPI-KAN-PPR-1980
	- Garam	SPI-KAN-PPK-1981
	- Abu tak larut dalam asam	SPI-KAN-PPK-1981





BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN

Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270 Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id